



Menus du lundi 25 mars au dimanche 31 mars

Sans sel

Votre Cuisine "Comme à la Maison" de Delme vous souhaite un bon appétit !

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	samedi 30 mars	dimanche 31 mars
	Saint Humbert	Sainte Larissa	Saint Habib	Saint Gontran	VENDREDI SAINT	Saint Amédée	PÂQUES
Midi	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU XERES PILON DE POULET SAUCE PROVENCALE	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE EMINCE DE POULET SAUCE BRUNE	ENDIVES VINAIGRETTE DOSETTE BRANDADE DE POISSON	CHAMPAGNE ARDENNES SALADE COMPOSEE NORMANDIN DE VEAU ECRASE DE POMMES DE TERRE AUX YAOURT NATURE	TERRINE DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE PAËLLA AU POISSON SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY BOULETTES DE BOEUF PUREE DE PETITS POIS SUISSES NATURE FLAN CARMEL	MENU TRADITION BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ESCALOPE DE POULET AU JUS POMMES DE TERRE GRENAILLES SUISSES NATURE PARIS BREST
	SEMOULE BIO AUX LEGUMES	HARICOTS BEURRE					
	SUISSES NATURE	YAOURT NATURE	SUISSES NATURE				
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROME				
Soir	POTAGE DE BROCOLIS ESCALOPE DE PORC SAUCE AU THYM POMMES DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE LÉGUMES PAUPIETTTE DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE HARICOTS BEURRE LIEGEOIS VANILLE	POTAGE DE DUBARRY BRANDADE DE POISSON COMPOTE DE FRUITS	TARTE AU FROMAGE BLANC	VELOUTE A L'OIGNON TORTELLINIS A LA VIANDE SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VELOUTE DE POIREAUX QUICHE AU FROMAGE JULIENNE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	

Légende : Produits régionaux | Recette préférée des amis | Origine France | Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

